

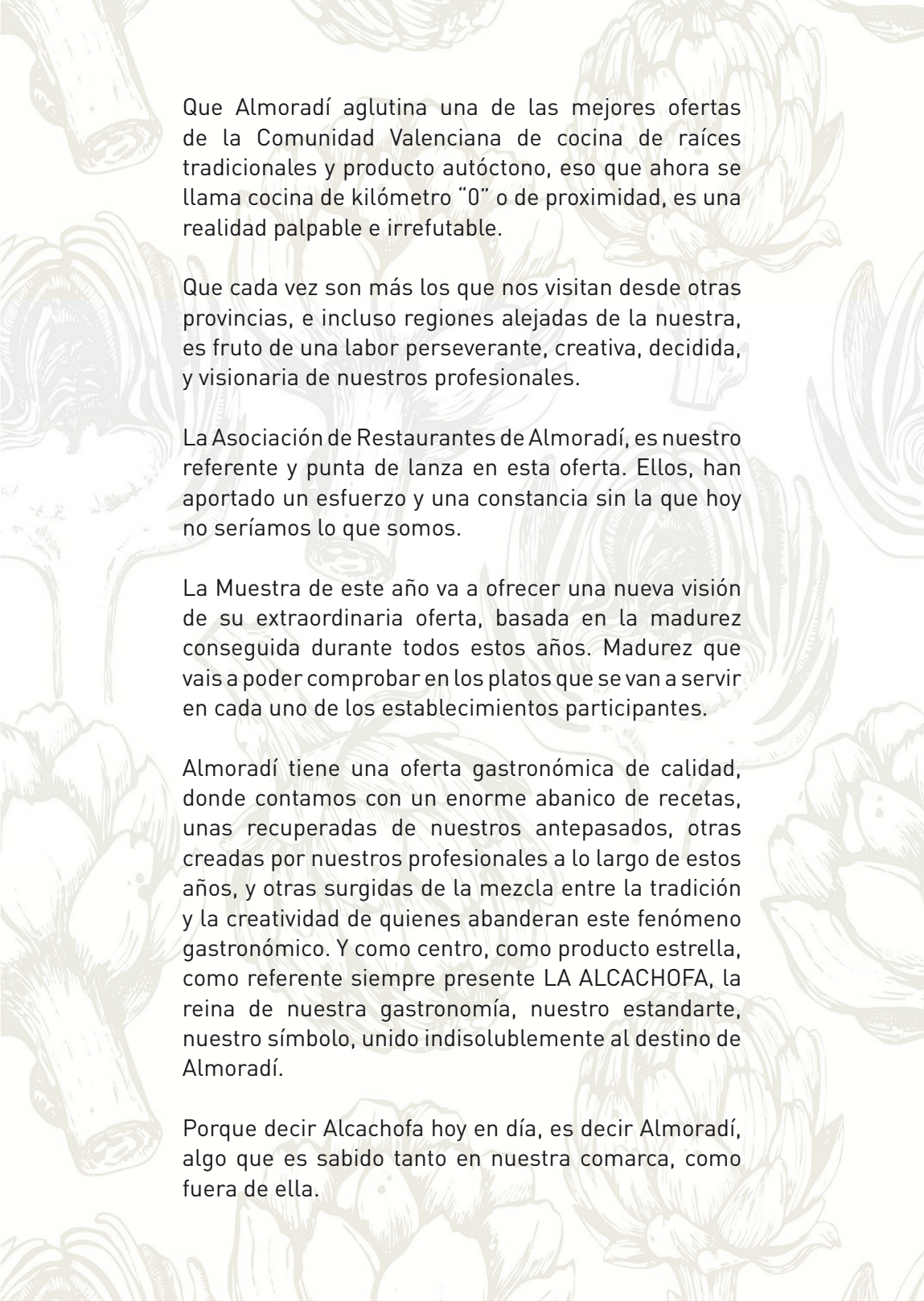


VEGA BAJA DEL SEGURA
A L M O R A D Í

MUESTRA GASTRONÓMICA

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE ALMORADÍ

del 9 al 13 Marzo 2020



Que Almoradí aglutina una de las mejores ofertas de la Comunidad Valenciana de cocina de raíces tradicionales y producto autóctono, eso que ahora se llama cocina de kilómetro “0” o de proximidad, es una realidad palpable e irrefutable.

Que cada vez son más los que nos visitan desde otras provincias, e incluso regiones alejadas de la nuestra, es fruto de una labor perseverante, creativa, decidida, y visionaria de nuestros profesionales.

La Asociación de Restaurantes de Almoradí, es nuestro referente y punta de lanza en esta oferta. Ellos, han aportado un esfuerzo y una constancia sin la que hoy no seríamos lo que somos.

La Muestra de este año va a ofrecer una nueva visión de su extraordinaria oferta, basada en la madurez conseguida durante todos estos años. Madurez que vais a poder comprobar en los platos que se van a servir en cada uno de los establecimientos participantes.

Almoradí tiene una oferta gastronómica de calidad, donde contamos con un enorme abanico de recetas, unas recuperadas de nuestros antepasados, otras creadas por nuestros profesionales a lo largo de estos años, y otras surgidas de la mezcla entre la tradición y la creatividad de quienes abanderan este fenómeno gastronómico. Y como centro, como producto estrella, como referente siempre presente LA ALCACHOFA, la reina de nuestra gastronomía, nuestro estandarte, nuestro símbolo, unido indisolublemente al destino de Almoradí.

Porque decir Alcachofa hoy en día, es decir Almoradí, algo que es sabido tanto en nuestra comarca, como fuera de ella.

LUNES 9 DE MARZO



SILVINO
RESTAURANTE

Muslitos y espalditas de conejo con alcachofas y chardonnay

Alcachofas con pulpo roquero al horno

Ensalada de Alcachofas con salazones de la Vega

Habichuelas con alcachofas y sepia fresca

Corvina al horno con alcachofas y piñones

Asiático

Vino tinto Monastrell de Finca Casa Castillo

Vino blanco Albariño Pazo de Señorans

Cerveza Estrella de levante 1963

Agua Solan de Cabras

Cava at Roca bru reserva

Cafés Saimaza

45 € IVA incl.

AV. PRÍNCIPE DE ESPAÑA, 8 - TEL. RESERVAS 96 678 05 23

MARTES 10 DE MARZO



Alcachofa salteada con vieiras

Sepia rellena de corazón de alcachofa

Ensalada de invierno con rabanitos

Salsa de garbanzos con verduras

Rabo de toro estofado con guarnición de alcachofa

Tocino de cielo con helado de mantecado

¡Vino tinto Avi de Mas L'Altet

Vino blanco Vionta Godello

Cerveza Mahou 5 estrellas

Agua Bezoya

Cava Celler Vell brut

Cafés Zambu

45 € IVA incl.

CAMINO DE CATRAL, 55 - TEL. RESERVAS 96 570 08 78

MIÉRCOLES 11 DE MARZO

El Buey

RESTAURANTE

Alcachofa con crema de boletus y trufa

Alcachofas confitadas con panceta ibérica y aliño de ajo negro

Ensalada de alcachofa cruda, rúcula y salmón semicurado

Fabes, alcachofas y jamón ibérico de bellota

Merluza, cocochas y alcachofa

Perfecto de chocolate con crema de vainilla y canela

Vino tinto Rodríguez de Vera, Almansa

Vino blanco 7 Cupos, Ribeiro

Cerveza Carlsberg

Agua Solán de Cabras

Cava At Roca Penedés

Cafés Jurado

45 € IVA incl.

C/. LA REINA, 94 - TEL. RESERVAS 96 678 15 93

JUEVES 12 DE MARZO

Restaurante
Los Infantes

Con la colaboración en cocina de
Fernando Giménez de los "Arroces del Señorito"
y Luis Martín de "En tu cocina o en la mía".

Alcachofas confitadas con semicrudo de atún rojo

Alcachofa asada al joster sobre carrillera en salsa

Ensalada de cogollos, ventresca, bonito en salazón,
tomate raff, alcachofas y olivas partidas

Arroz clarico de vigilia

Bacalao al horno con su veloute de caldero y chips de alcachofa

Tarta de alcachofa

Vino tinto Legaris crianza

Vino blanco La Charla

Cerveza Heineken

Agua Valtorre

Cava Hoya de cadenas

Cafés Kenia

45 € IVA incl.

VIERNES 13 DE MARZO



Rollitos de confit de pato y crema de alcachofas

Bisque de gamba roja, alcachofas y gambas

Tomate raff con sus alcachofas, sus enredos, capellán y bonito

Pelota de pava negra, sus yemas y garibolos

Bacalao confitado con migas ruleras y alcachofas

Lingote de chocolate y crema de orujo

Tinto D.O. Pagos de Peñafiel Cza.

Vino de pago blanco Pétalos

Cerveza el Alcázar de Cruzcampo

Agua Valtorre

Cava brut nature Hoya de Cadenas

Cafés Zambú infusiones premium

45 € IVA incl.



VEGA BAJA DEL SEGURA
ALMORADÍ

MUESTRA GASTRONÓMICA

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE ALMORADÍ

del 9 al 13 Marzo 2020

LUNES
9



Av. Príncipe de España, 8
Tel.: 966 78 05 23

MARTES
10



Camino de Catral
Tel.: 965 70 08 78

MIÉRCOLES
11



Calle La Reina, 94
Tel.: 966 78 15 93

JUEVES
12



Calle Dinamarca, 32
Tel.: 965 70 06 17

VIERNES
13



Camino de Catral, 169
Tel.: 965 70 03 56



AYUNTAMIENTO DE ALMORADÍ
Concejalía de Turismo



L'EXQUISIT
mediterrani

